

## TRAITEUR ENTREPRISE

### PLATEAUX REPAS FROID (pain compris)

Plateau 12€ HT : entrée, volaille froide, fromage et dessert

Plateau 16€ HT : entrée, volaille ou poisson froid, fromage et dessert,

Plateau 19€ HT : entrée, viande rouge ou poisson froid, fromage, dessert, 1 boisson

Plateau 29€ HT : saumon ou foie gras, plat chaud ou bœuf Angus froid, fromage ou dessert, 1 boisson

### PLATEAU REPAS CHAUD avec cocotte & bocaux

Plateau 17€ HT : entrée, un plat en bocal de viande avec garniture et sauce, 1 dessert

Plateau 24€ HT : entrée, un plat en bocal de viande avec garniture et sauce, fromage, dessert

### BAR À TAPAS à partager entre amis ou famille

#### TAPAS 1 à 15€ HT

4 pièces ex : wok maison, tapas de poivrons et volaille/chorizo, poêlée de calamars, fromage mariné, cocotte de légumes végétarien...

#### TAPAS 2 à 22€ HT

6 pièces : wok maison, tapas de poivrons et volaille/chorizo, poêlée de calamars, fromage mariné, cocotte de légumes végétarien, curry de gambas au lait de coco, patate douce au paprika fumé et bœuf...

Mardi à Vendredi : Midi  
Jeudi à Samedi : Soir  
Dimanche et Lundi : Fermé

03 83 25 72 47  
34 rue de la Salle, 54000 NANCY

cookki.contact@gmail.com  
www.cook-ki.fr et 

## TRAITEUR ENTREPRISE

### LA CUISINE VIENT À VOUS

Atelier gourmand cuisiné sur place et en live, menu sur mesure, option végétarien ou végétalien

#### MENU 1 à 25€HT/pers MENU 2 à 32€HT/pers MENU 3 à 45€HT/pers

Mise en bouche

2 recettes salées

Mise en bouche

2 recettes salées

2 desserts

Mise en bouche

3 recettes salées

2 desserts

Exemple :

risotto crémeux aux essences de truffes, Wok de noodles maison au poulet, Fondant chocolat au caramel bonbon au gingembre

Exemple :

- Cocotte d'estouffade de bœuf lorrain et ses légumes du moment

- Risotto aux morilles et parmesan

- Smoothie minute aux fruits de saison

- Poire rôtie au miel et épices, crumble maison

Exemple :

- Wok n'rice au bœuf et gingembre

- Pot au feu de veau revisité à la bisque de homard

- Grav'lax de saumon à la Vietnamiennne

- Fraicheur de fruits de saison aux épices et biscuits

- Madeleine de Liverdun façon Cook-ki

### LES ANIMATIONS CULINAIRES « COHÉSION » SUR SITE

Vous pouvez à travers les cours de cuisine concevoir avec votre personnel des ateliers cohésion d'équipe grâce à l'art culinaire, toute en convivialité et jeux autour des produits frais, épices et gastronomie du monde.

Exemple : initiation à la cuisine Vietnamiennne, gastronomie française du marché, ou cuisine du monde selon vos envies et souhaits à travers les produits de saison.

- Cours de cuisine 40mn avec dégustation : 35€HT/pers

- Cours de cuisine 60 mn / dégustation : 55€HT/pers

- Cours de cuisine 1h30 dégustation : 70€HT/pers

- Cours de cuisine 2h dégustation : 85€HT/pers

- Cours de cuisine 60 mn suivi du déjeuner ou dîner sur mesure à partir de 75€HT/pers

## TRAITEUR ENTREPRISE

### LES FORMULES BUFFETS FROID

#### BUFFET À EMPORTER

#### TARIFS DE LIVRAISON autour de Nancy

25€ HT pour une livraison à 15 km

35€ HT pour une livraison à 20 km

50€ HT pour une livraison à 30 km

#### BUFFET 1 à 15,90€HT/pers

Buffet campagnard : Charcuterie de Lorraine, crudités, 2 salades et tarte ou gâteau, eaux compris et pain

#### BUFFET 2 à 21,90€HT/pers

Buffet des copains : Charcuterie de Lorraine, terrine, crudités, 3 salades, tarte et gâteau, eaux compris et pain

#### BUFFET 3 à 26,90€HT/pers

Buffet du marché : Charcuterie de Lorraine, viande froide, crudités, 3 salades, plateau de fromages, tartes, gâteau et fraîcheur de fruits : eaux compris et pain

#### BUFFET 4 à partir de 39,90€HT/pers

Buffet « GOURMET » sur demande

Mardi à Vendredi : Midi  
Jeudi à Samedi : Soir  
Dimanche et Lundi : Fermé

03 83 25 72 47  
34 rue de la Salle, 54000 NANCY

cookki.contact@gmail.com  
www.cook-ki.fr et 

## TRAITEUR ENTREPRISE

### LES BOISSONS

Les jus de fruits bio : 5€HT/bouteille

Forfait soft : soda, eaux et jus à partir de 5,50€HT/pers

Forfait Vin et soft à partir de 6,50€HT/pers le forfait simple

Bouteille de vin blanc ou rosé ou rouge à partir de 12€HT/bouteille

### LES PAUSES ET PETITS DÉJEUNERS

P'TIT DÉJ : 6,50€HT/pers

Mini viennoiseries, café, thé et jus de fruits

LE PANIER GOURMAND : 9,50€HT/pers

Mini viennoiseries, cake, fruits, café, thé et jus de d'orange bio

BRUNCH LORRAIN : 14,50€HT/pers

Pain beurre/confiture, Mini viennoiseries, fruits, yaourts, charcuteries de Lorraine, fromage, café, thé, nectar de fruits bio de Saiserais

BRUNCH FRANCO ASIE : 19,50€HT/pers

Pain beurre confiture, Wok de nouilles au poulet sauce aigre douce, mini viennoiseries, charcuteries française et Asie, fromage, thé vert, café, fromage, fruits et nectars bio de Saiserais

PAUSE BOISSON : 3,50€HT/pers

Café thé et jus de fruits

LA PAUSE 1 : 5,50€HT/pers

Biscuits secs, café, thé et jus de fruits

LA PAUSE 2 : 8,50€HT/pers

Biscuits secs, mini viennoiseries, café, thé, jus de fruits

LA PAUSE 3 : 12€HT/pers

Madeleine de Liverdun, financier, mini viennoiserie, café, thé et jus de fruits bio

Mardi à Vendredi : Midi  
Jeudi à Samedi : Soir  
Dimanche et Lundi : Fermé

03 83 25 72 47  
34 rue de la Salle, 54000 NANCY

cookki.contact@gmail.com  
www.cook-ki.fr et 